

Młoda kapusta w śmietanie



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta	1 SZT.
jabłko	2 SZT.
pomidor	2 SZT.
sól	DO SMAKU
cukier	DO SMAKU
masło	1 LYZKA
mąka	1 LYZKA
śmietana	150 ML

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę grubo szatkujemy i wkładamy do wrzącej wody, solimy dodajemy cukier i tłuszcz i gotujemy. Kapustę doprawiamy śmietaną wymieszaną z mąką i gotujemy. Dodajemy koperek pokrojone jabłko i pomidor.